



CARTES ET MENUS

SAVOIR RÉDIGER SA CARTE ET ADAPTER LE CONTENU

Public : La formation s'adresse aux restaurateurs.

Pré-requis : Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Adapter le contenu de leur carte (clientèle, concurrence, géographie locale, etc).
- Rédiger une carte de menu et vin claire et lisible.
- Mettre en œuvre la réglementation en matière d'information du consommateur.
- Promouvoir leur offre (cartes & menus, actions promotionnelles, etc).

1
JOUR

- ▶ INTER ENTREPRISES
- ▶ 8 À 12 PARTICIPANTS

Cartes et menus : Echanges des pratiques

- ▶ Les points essentiels
- ▶ Les écueils à éviter
- ▶ Analyse de différents types de cartes et menus
- ▶ Définir l'identité de votre établissement

Le choix de l'offre

- ▶ Le choix des matières premières (ingrédients, approvisionnement, grammage, iches recettes),
- ▶ Rédiger son offre

Le choix des prix

- ▶ Le principe d'Omnès

La carte des boissons

- ▶ Les boissons non alcooliques
- ▶ La carte des vins
 - Les règles essentielles
 - Les mentions obligatoires
 - Les mentions facultatives
 - Les conseils
 - Les erreurs à ne pas commettre

Communiquer son offre

- ▶ Le choix du support
- ▶ La carte des menus
- ▶ Les obligations d'information du consommateur
- ▶ Communiquer auprès de ses clients
- ▶ Les ichiers clients
- ▶ Les institutionnels
- ▶ Développer le bouche à oreilles
- ▶ Préparer une action promotionnelle

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative : ateliers pratiques.

INTERVENANTS : Restaurateurs experts.